一家に一台人気の麺機

マメトラの手打ち麺機

新発売

今日からあなたも蕎麦打ち名人!!

プロもビックリの出来栄えです

キングレコード(株)所属
熊谷 ひろみ

卓上コンパクトタイプ!

水ネリからカットまで15分でOK!

小売価格 56,700円(税込)

ご家庭で手軽に本格的な
手打ちそば・うどんがお楽しみいただけます。

特長　プロもビックリ抜群の三拍子　水回し・くくり・天打ち

★難しい水回しが誰にでもできます。
★連続仕込みができます。
★同じ太さの麺が簡単に切れます。
★短時間で仕込みができます。
★場所をとらず麺を延ばせます。
★蕎麦は15分で出来あがります。

そばの打ち方

粉入れ

水回し

くくり

のし

麺きり

完成！

■仕　様

型　式	HS-3	電　源 (V)	100
外形寸法 (mm) 表写真のハンドルを外した状態	幅 445 奥行 290 高さ 360	電動機消費電力 (W)	80
		定格時間	連続
		加工能力 (g)	そば 300 うどん 400
製品重量 (kg)	16		

※この印刷物に掲載の製品は、本印刷物作成時現在の製品でありますので、以後予告なく仕様変更及び、現物の形状・色彩と異なることもありますので、予めご了承ください。

※ご使用の際は、必ず取扱説明書をよく読んで、事故のないように注意してください。

マメトラ農機株式会社

本社・工場／埼玉県桶川市西2—9—37　TEL (048) 771-1181 (代)　FAX (048) 771-1529
秋田工場／秋田県にかほ市象潟町西中野沢字家の下2-3　TEL (0184) 43-4160 (代)　FAX (0184) 43-4120
東北事業部／秋田　TEL (0184) 43—4121 (代)
営業所／山形　TEL (0236) 54—0681　栃木　TEL (0289) 76—0187
福島　TEL (0245) 53—0885　群馬　TEL (0272) 68—3119
新潟　TEL (0258) 23—1329　中部　TEL (058) 393—0041
長野　TEL (026) 293—4888　四国　TEL (089) 973—2325
茨城　TEL (029) 241—3751

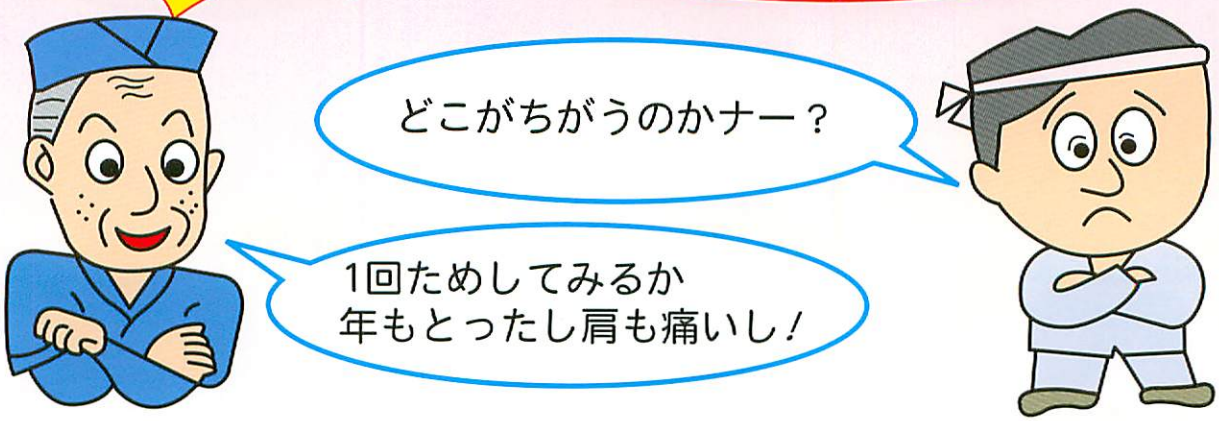
●お取扱いは

20.08-5000

全国のそば屋さん・うどん屋さんに朗報!!

新発売

マメトラの麺機



ためして合点!!

- 肩こり・腰痛から開放されます
- 麺の味、コシ、かほりに自信あります
- 十割そばも打てます

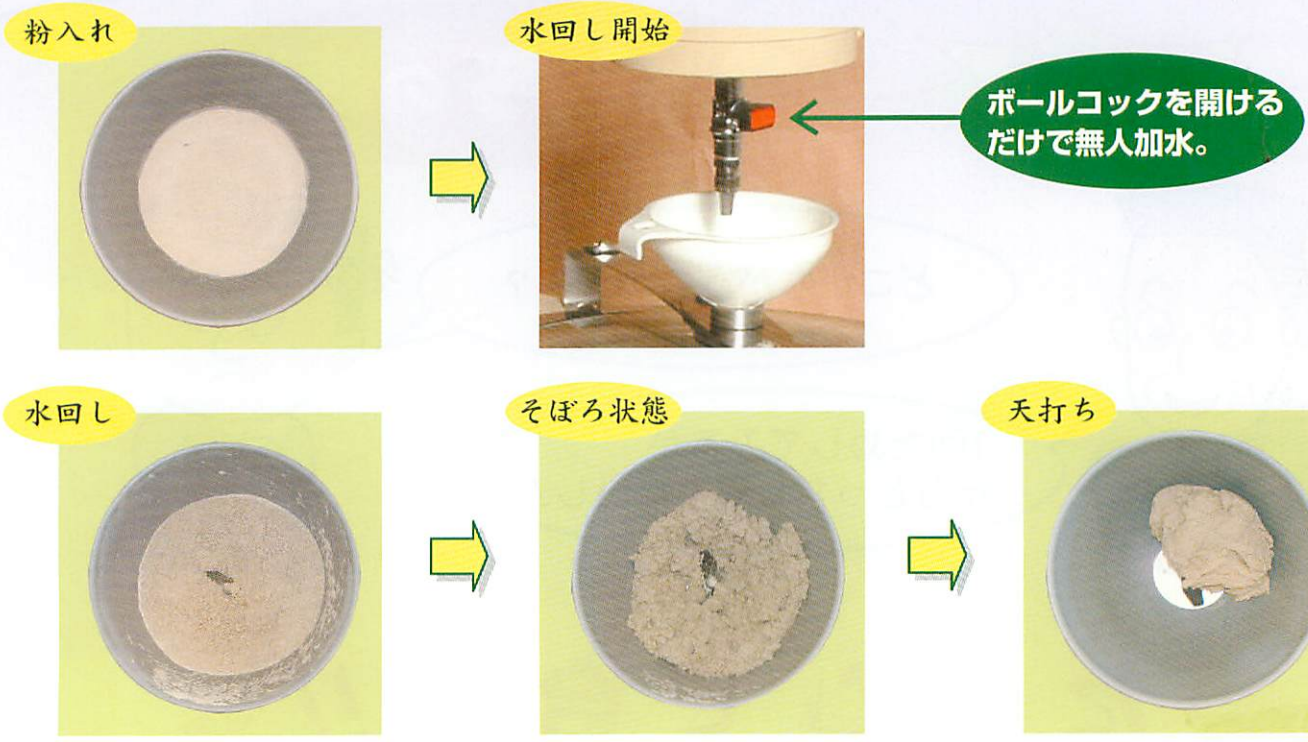
- **HS-1型　73,500円**（税込み）
- **HS-1N型　85,050円**（税込み）
- **HS-2型　170,100円**（税込み）

HS-1型　回転数が早いタイプ
HS-1N型　回転数が遅いタイプ
HS-2型　回転数が調整できるタイプ
インバータ搭載

一度お試し下さい。マメトラ麺機の優れた性能！

昔から「一鉢、二のし、三包丁」と言われているように、最も難しい作業が水回しです。
地味なうえに根気のいる大切な作業です。
マメトラ農機の技術陣は、「味、かほり、コシ」を目標に、この大切な作業を機械化することに成功しました。

お使いになれば、それを実感されることと信じています。
1.5kgの材料の水回し時間は、10分以内です。



特　長

◆ボールや羽根は本体からワンタッチ脱着式ですので、掃除が非常に簡単で、大変衛生的です。
◆羽根は、他に見られない当社独自の形状と回転角度で、それぞれの材料に適したネリができます。
◆水回し時の加水は、計量カップに必要量の水を入れ、ボールコックを開けるだけで無人加水できます。

主な仕様

型　式	大　き　さ				電源(V)	周波数(Hz)	電動機出力(W)	加工能力(kg)	
	全幅(mm)	奥行き(mm)	全高(mm)	重量(kg)				蕎麦	うどん
HS－1型 HS－1N型	440	440	680	18.5	100	50/60	250	1.5	1.5

●HS－2型はモーター出力も400Wです

この印刷物に掲載の製品は、本印刷物作成時現在の製品でありますので、以後予告無く仕様変更及び製品の形状・色彩が異なることもありますので、予めご了承ください

マメトラ農機株式会社
本社・工場／埼玉県桶川市西2丁目9－37　TEL(048)771－1181(代)　FAX(048)771－1529
秋田工場／秋田県にかほ市象潟町中野沢字家の下2－3　TEL(0184)43－4160(代)　FAX(0184)43－4120
営　業　所／

●お取り扱いは